RENDEZ-VOUS SALON

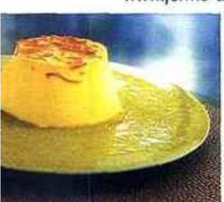
complètement food !

Le Salon Saveurs rassemble la crème des artisans, de France et d'ailleurs. Au menu, le plus grand des marchés pour toutes les kitchen victims et les gourmets gourmands. S. G.

FEMMES DE TERROIR EN GUEST STARS

Discrètes et talentueuses, les femmes artisans sont les vedettes du Salon. Leur association, Terroirs de Femmes (www.terroirs-defemmes.com), parrainée, entre autres, par la chef, Flora Mikula, sera présente pour la première fois au Salon. On prend son temps pour échanger avec ces femmes de goût et découvrir leurs passions et leurs produits.

UNE BONNE PÂTE au lait cru, en direct de la ferme de La Roselle dans l'Aveyron. Aux commandes, Brigitte Mazars, avec la fameuse tomme fraîche, indispensable pour l'aligot, mais aussi des spécialités comme l'ensoleillade – un fromage à pâte pressée dont la croûte orangée est colorée avec de la graine de rocouyer.
www.ferme-de-la-roselle.com



UN PRÉCIEUX SAFRAN chez Valérie Galy, dans le Gers, et sa société Oct8bre. Pour cette ancienne hôtesse de l'air, l'épice pur luxe est un véritable exhausteur de goût, aussi bien pour des carottes confites que pour une panacotta. Elle décline des recettes maison, comme le sirop, le confit ou la verrine de melon au... safran.
www.oct8bre.fr

DES CARAMELS SUBTILS au beurre salé Bordier réalisés par Caroline Hubert pour L'Ambre'1, la société qu'elle a fondée avec son mari également confiseur. Parfumés au piment d'Espelette, au yuzu ou à l'orange cannelle, ils existent aussi sous forme de pâtes à tartiner.
www.lambr1.com

UN TRÉSOR DE LA MER, avec une cargaison de sardines millésimées. À la barre de la Perle des Dieux, Claudie Vardelle qui concocte des recettes divines pour épater la galerie : sardines au fromage de chèvre, filets de sardines sans huile à la créole ou à l'orientale, ou mousse de thon au curry. Le tout dans des boîtes très vintage qu'elle a créées.
www.laperledesdieux.com

MUST HAVE SAVEURS POUR CUISINE D'ÉTÉ

Au Salon, on fait des provisions de produits étonnants et délicats pour sublimer ses menus d'été.

UNE POINTE DE FRAÎCHEUR chez Mister Ice, avec ses sorbets à la tomate ou au mojito, et ses glaces au Carambar ou marron whisky.

UN FILET D'OR sur les salades, avec les huiles d'olive Moulin Paradis.

DES FUMÉS SUBTILS, avec le saumon fumé d'Écosse du Fumage artisanal d'Arzon, sans oublier leurs rillettes de saumon et leurs taramas.

DES LÉGUMES DU SOLEIL, avec une impressionnante collection d'antipasti en direct d'Italie.

L'ÉVÉNEMENT QUI MONTE, QUI MONTE...

Depuis quinze ans, le Salon bat tous les records d'affluence, notamment au moment des fêtes de fin d'année. Un succès qui va crescendo et qui a justifié la création d'une troisième édition. Comme d'habitude, le premier rendez-vous d'hiver aura lieu du 2 au 5 décembre à l'Espace Champerret. Il sera suivi d'une autre édition, du 9 au 11 décembre, qui prendra ses aises à Paris Expo, à la porte de Versailles.

SALON MODE D'EMPLOI L'UTILE ET L'AGRÉABLE

Arpenter les allées du Salon les mains libres ? On en a toutes rêvé ! C'est désormais possible grâce à deux nouveaux services. **UNE CONCIERGERIE,** pour déposer vos courses avant que des grooms ne vous aident à les emporter jusqu'à votre place de parking. **UN SERVICE DE LIVRAISON,** pour 5 € la course sur Paris et la petite couronne.

Salon Saveurs des plaisirs gourmands, du 13 au 16 mai, Espace Champerret, 75017 Paris.
www.salon-saveurs.com

PHOTOS PATRICE GAVAND/MADAME FIGARO, FRANCK PRIGNET/LE FIGARO MAGAZINE, BERNHARD WINKELMANN/MADAME FIGARO ET D. R.